

I N F O



MICROWAVE OVEN EME 2663

Four à micro-ondes, Notice d'utilisation (F)

Magnetron-oven, Gebruiksaanwijzingen (NL)

Inhoudsopgave	Pagina
Voordat u de oven gebruikt	4
Veiligheidsvoorschriften	5
Belangrijke informatie	6
- Kookgerei en accessoires	7
Uitpakken	8
Installatie	8
- Plaatsing	8
- Elektrische aansluiting	8
- Schoonbranden van het grillelement	8
De onderdelen van de oven	9
- Verschillende onderdelen van de oven	9
- Bedieningspaneel	10
- De klok regelen	11
- Koken met de Microgolven	12
- Handmatig ontdooien	12
- Voorbeelden voor de verschillende vermogens	13
- Koken van voorgekookt voedsel	13
- Ontdooingsgids met gebruik van 150W	14
- Het grillen	15
- Adviestabel voor grillen	15
- Microgolf met Grill	16
- Adviestabel voor grillen & garen	16
- Automatische Gewichtsontdooing	17
- Richtlijn voor Automatische Gewichtsontdooien	18
- Richtlijn voor Automatische Gewichtsontdooien	19
- Het koken met meer fasen	21
- Functietoetsen	22
- Richtlijn voor het gebruik van de functie	23
- Het kinderslot	24
- Selectie van Gewichtseenheden	25
- Praktische tips	26
Schoonmaken en onderhoud	27
Service en reserveonderdelen	28
Technische gegevens	28
Garantiebepalingen en service voor de Benelux	29
- Algemene garantiebepalingen	29
- Garantie-uitbreidingen	29
- Garantie-uitsluitingen	29
- Belangrijk advies	30

Gefeliciteerd met uw nieuwe magnetron

Wij zijn verheugd dat u een Electrolux-product heeft gekozen, en wij zijn er van overtuigd dat u veel gemak en plezier van uw nieuwe magnetron zult hebben. Zoals met alle apparaten duurt het enige tijd voordat u alle functies en bijzonderheden zult kennen, maar daarna zult u de oven niet meer kunnen missen.

Voordat u de oven gebruikt

Lees de gebruiksaanwijzing nauwkeurig door.

Uw nieuwe Electrolux magnetron is heel eenvoudig in het gebruik, maar wij raden u toch aan de gebruiksaanwijzing in zijn geheel door te lezen, zodat u alle functies en voordelen van de oven optimaal kunt benutten. Lees ook de

«Veiligheidsvoorschriften» en «Belangrijke informatie» nauwkeurig door, teneinde foutief gebruik en onnodige ongelukken te voorkomen.

Bewaar de gebruiksaanwijzing zodat u deze later nog eens kunt inzien en wanneer u de oven verkoopt, lever dan ook de gebruiksaanwijzing erbij.

Veiligheidsvoorschriften

LET OP! Gebruik de magnetron niet wanneer u denkt dat deze defect zou kunnen zijn of wanneer u twijfelt aan de werking of de conditie van de oven voor wat betreft de deur of de deurafdichting. Neem contact op met een erkende onderhoudswerkplaats.

Lees de volgende instructies nauwkeurig door teneinde het lekken van magnetronenergie te voorkomen:

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">(a) De magnetron mag nooit worden gebruikt met geopende deur of zonder gebruik te maken van de deurvergrendeling of de veiligheidsschakelaar. Forceer het sluitmechanisme van de deur nooit.(b) Gebruik de oven nooit wanneer er iets tussen de deur zit. Houd de binnenkant van de deur en de deursluitvakken van de oven goed schoon. Verwijder etensresten en vuil. | <ul style="list-style-type: none">(c) De magnetron mag niet worden gebruikt wanneer de ovendeur, de sluitvakken van de ovendeur of van de oven beschadigd of versleten zijn, wanneer het chassis van de oven beschadigd of scheef is waardoor de deur niet goed sluit, of wanneer de scharnieren van de deur beschadigd zijn of los zitten.(d) Probeer een slecht functionerende oven nooit zelf te veranderen of te repareren. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een erkend onderhoudsbedrijf. |
|---|---|

Belangrijke informatie

De magnetron is veilig, maar u dient het hoofdstuk «Belangrijke informatie» en de overige waarschuwingsteksten in de gebruiks-aanwijzing door te lezen teneinde foutief gebruik en onnodige ongelukken te voorkomen. Lees dit hoofdstuk nauwkeurig door voordat u de oven gaat installeren en gebruiken.

- De oven is bedoeld voor het bereiden van normaal in het huishouden gebruikelijk voedsel. Gebruik voor andere doeleinden kan persoonlijke ongevallen en/of schade aan eigendommen tot gevolg hebben.
- De oven is bedoeld voor gebruik door volwassenen. Laat kinderen de oven niet als speelgoed gebruiken en laat geen kinderen alleen in de buurt van een in werking zijnde magnetron.
- Installatiewerkzaamheden, zoals bijv. het verlengen van het snoer, dienen te worden uitgevoerd door een erkend vakman. Werkzaamheden die door een ondeskundig persoon zijn uitgevoerd kunnen de werking van de oven verslechteren en persoonlijke ongevallen en/of schade aan eigendommen tot gevolg hebben.
- Een slecht functionerende oven mag nooit worden gebruikt. Haal de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, nooit aan het snoer), of verwijder de zekering (stop) uit de stoppenkast.
- Neem voor reparatie bij beschadigingen of slecht functioneren contact op met een erkend onderhoudsbedrijf en laat alleen originele reserveonderdelen gebruiken.
- Zorg er bij schoonmaken en onderhoud voor dat de oven stroomloos is.
- Zorg ervoor dat er geen water in de ventilatie-openingen van de oven komt. Dit kan tot schade aan de elektrische onderdelen van de oven leiden.
- Gebruik de oven niet leeg, dat kan tot ernstige schade aan het apparaat leiden. Zet bij proefdraaien of wanneer u kleine hoeveelheden wilt bereiden, een kopje water in de oven voor het absorberen van de microgolven.
- Tijdens het gebruik van de oven dienen het draaiplateau en de drager van het draaiplateau altijd onderin de oven te zijn geplaatst.
- **WAARSCHUWING!** Bij het verhitten van water of bepaalde dranken kan het gebeuren dat de temperatuur tot boven de 100°C stijgt zonder dat de vloeistof gaat koken. Deze oververhitting kan ertoe leiden dat de vloeistof plotseling overkookt wanneer het wordt aangeraakt.

Om dit tegen te gaan kunt u de vloeistof omroeren of er tijdens het opwarmen een lepel inzetten. Voor vloeistoffen kunt u een metalen lepel gebruiken. Voordat u de vloeistof eruit haalt kunt u de vloeistof ook minimaal 20 seconden laten staan, zodat de temperatuur kan dalen. Gebruik ovenwanten.

- Wees voorzichtig bij het verwarmen van babyvoeding. Verwijder deksels of spenen van flessen voordat ze worden verwarmd. En controleer de temperatuur van het eten zorgvuldig voordat u het aan kleine kinderen geeft.
- Gebruik geen kookgerei van metaal of met metalen onderdelen. Hierdoor kan vonkvorming optreden, waardoor de oven en/of het kookgerei kan worden beschadigd.
- Metalen klemmen of sluitingen waarin metaaldraad is verwerkt kunnen voor vonkvorming zorgen en dienen daarom te worden verwijderd.
- Zorg ervoor dat verpakkingen tijdens het opwarmen niet volledig zijn afgesloten, omdat anders overdruk kan ontstaan.
- Controleer of het kookgerei van geschikt materiaal is gemaakt. Bepaalde plastics kunnen «zacht» worden en hun vorm verliezen. Andere plastics en bepaalde soorten aardewerk kunnen barsten, vooral wanneer er kleine hoeveelheden voedsel in worden bereid. Gebruik geen metalen kookgerei.
- U kunt uw kookgerei testen door het ongevuld midden in de oven te plaatsen, met daarnaast een kopje water, waarna u de oven gedurende één minuut op vol vermogen verwarmt. Het kookgerei mag daarna niet meer dan handwarm zijn.
- Laat de oven nooit zonder toezicht aan staan, vooral niet wanneer het voedsel in papier, plastic of ander brandbaar materiaal wordt opgewarmd.
- Verwarm geen olie of vet, aangezien u de temperatuur daarvan niet kunt controleren. Wees voorzichtig met popcorn. Dit kan oververhit raken en vlam vatten.
- Gebruik de oven niet voor het drogen van voorwerpen.
- Bij een erg lange opwarmtijd kunnen bepaalde levensmiddelen verkolen en kan er rookontwikkeling optreden. Houd de ovendeur gesloten en doe de oven helemaal uit. Eventuele vlamvorming wordt hierdoor gesmoord.

LET OP! Smoor eventuele vlamvorming met een deksel. Gebruik nooit water.

Kookgerei en accessoires

U kunt een grote verscheidenheid aan kookgerei in uw magnetronoven gebruiken. Sommige materialen zijn daarvoor echter minder of in het geheel niet

geschikt. Zij kunnen beschadigd raken of schade aan de oven veroorzaken. Wij adviseren u daarom de onderstaande adviezen aandachtig te lezen.

Materiaal	Soort	Geschikt voor mikrogolven	Geschikt voor grillen	Geschikt voor grillen & garen
Keramiek en glas	Gewoon glas	JA	JA	JA
	Hittebestendig	JA	JA	JA
	Met metaaldecor	NEE	NEE	NEE
	Loodglas	NEE	NEE	NEE
Porselein Aardewerk	Zonder metaaldecor	JA	JA	JA
		JA	JA	JA
Plastic	Special voor oven	JA	NEE	NEE
	Folie	JA	NEE	NEE
Metaal	Bakpan	NEE	JA	NEE
	Aluminiumfolie	JA*	JA	NEE
Papier	Bekers, borden en servetten	JA	NEE	NEE
Vetvrij papier		JA	NEE	NEE
Hout		NEE	NEE	NEE
Accessoires	Metalen rek	JA**	JA	JA**
	Draaiplateau	JA	JA	JA
	Ring met rollers	JA	JA	JA

* Aluminiumfolie alleen voor het bedekken van dunne delen (zoals van een kippepootje) om te voorkomen dat mikrogolven er te snel indringen en deze delen daardoor verbranden.

** Gebruik tijdens het werken met mikrogolven nooit metalen gerei of folie samen met het metalen rek.

Uitpakken

Kontroleer of de oven niet beschadigd is. Meld eventuele transportschade direct bij uw leverancier.

De oven, delen van de oven of de accessoires kunnen van een beschermende plastic folie voorzien zijn. Indien aanwezig moet deze folie worden verwijderd vóór u de oven in gebruik neemt.

Controleer de magnetron na het uitpakken op eventuele beschadigingen. Ingeval van schade, gebreken en eventueel ontbrekende onderdelen, dient u onmiddellijk contact op te nemen met de leverancier.

Laat geen kleine kinderen met het verpakkingsmateriaal spelen. Dit kan gevaar opleveren.

Installatie

Plaatsing

1. De oven dient op een vlakke, stabiele ondergrond te worden geplaatst, met voldoende ventilatieruimte rond de oven. Plaats de oven niet in de buurt van andere warmtebronnen, zoals een verwarmingsrib of hete schoorsteen. Wanneer er condens op de buitenkant van de ovendeur ontstaat, mag de oven niet worden gebruikt. Dit wijst op een te hoge luchtvochtigheid in het vertrek.
2. **Blokkeer de ventilatieopeningen van de oven niet.** De oven kan dan oververhit raken en automatisch uitgaan als gevolg van de thermische oververhittingsbeveiliging. De oven kan in dat geval pas weer worden gebruikt wanneer deze de normale kamertemperatuur heeft bereikt. Voor voldoende ventilatie dient er tussen de oven en de dichtstbijzijnde muur minimaal 5 cm ruimte te zitten. De voetjes mogen niet worden verwijderd.
LET OP! Indien de oven wordt ingebouwd in een keukenkast, dient u altijd de meegeleverde metalen rechthoekig gebogen luchtgeleider voor de ventilatie te plaatsen.
3. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de oven en plaats de drager van het draaiplateau en het draaiplateau onderin de oven. Indien het draaiplateau en de drager niet geplaatst zijn, mag de oven niet worden gebruikt.
4. Reinig de binnenkant van de oven, de binnenkant van de deur en de sluitvakken met een vochtige doek voordat u de oven gebruikt.
5. Plaats de magnetron zover mogelijk verwijderd van radio- en tv-apparatuur. Wanneer de oven te dicht bij een radio of televisie wordt geplaatst kan er een bepaalde interferentie ontstaan.

Elektrische aansluiting

De oven wordt geleverd met snoer en stekker voor aansluiting op een geaard stopcontact (220-230 V, 50 Hz, 16 A). Aarding minimaliseert de risico's bij eventuele kortsluiting. Controleer of de spanning van de oven overeenkomt met de netspanning.

LET OP! Wanneer de oven op het stopcontact wordt aangesloten met behulp van een verlengsnoer, dient dat ook geaard te zijn.

WAARSCHUWING! Indien de oven op een niet-geaard stopcontact wordt aangesloten bestaat er kans op een elektrische schok. Dit kan persoonlijke ongevallen en/of schade aan eigendommen tot gevolg hebben.

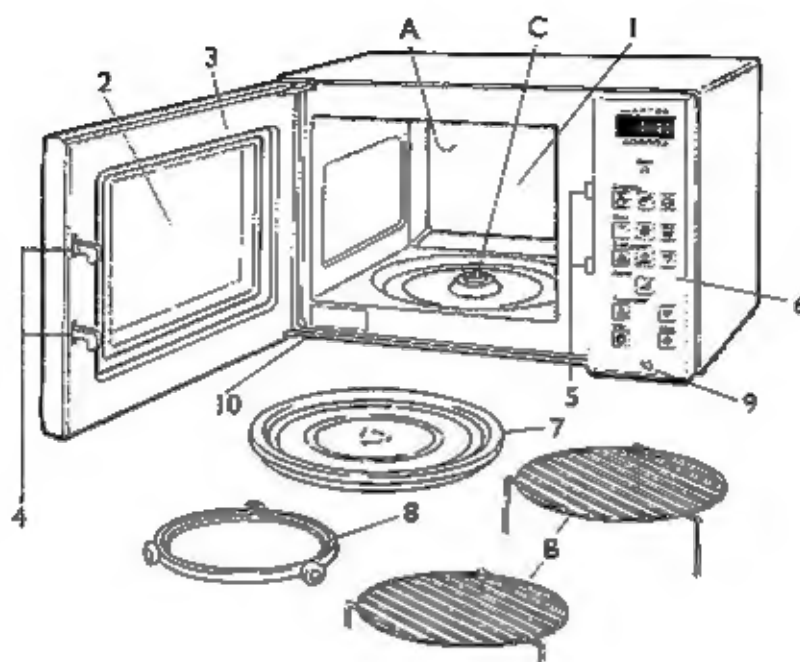
Wanneer u twijfelt over de elektrische aansluiting van de oven, dient u contact op te nemen met een erkend vakman.

Belangrijk! Als gevolg van de compacte afmetingen van de oven kan deze vrijwel overal op het aanrecht of op een tafel worden geplaatst, of worden meegenomen naar het zomerhuisje. Controleer altijd zorgvuldig of de oven op een vlakke, stabiele ondergrond staat. Let er ook op dat de ovenvoetjes op hun plaats zitten, zodat de oven voldoende ventilatie krijgt.

Reinigen van het grillelement

Voordat de oven in gebruik wordt genomen moet het grillelement worden schoongebrand. Zet de oven gedurende vijf minuten op de grill-stand om zodoende eventuele olieresten weg te branden die bij de productie op het element zijn achtergebleven. Bij het schoonbranden kan er rook- en/of stankvorming optreden.

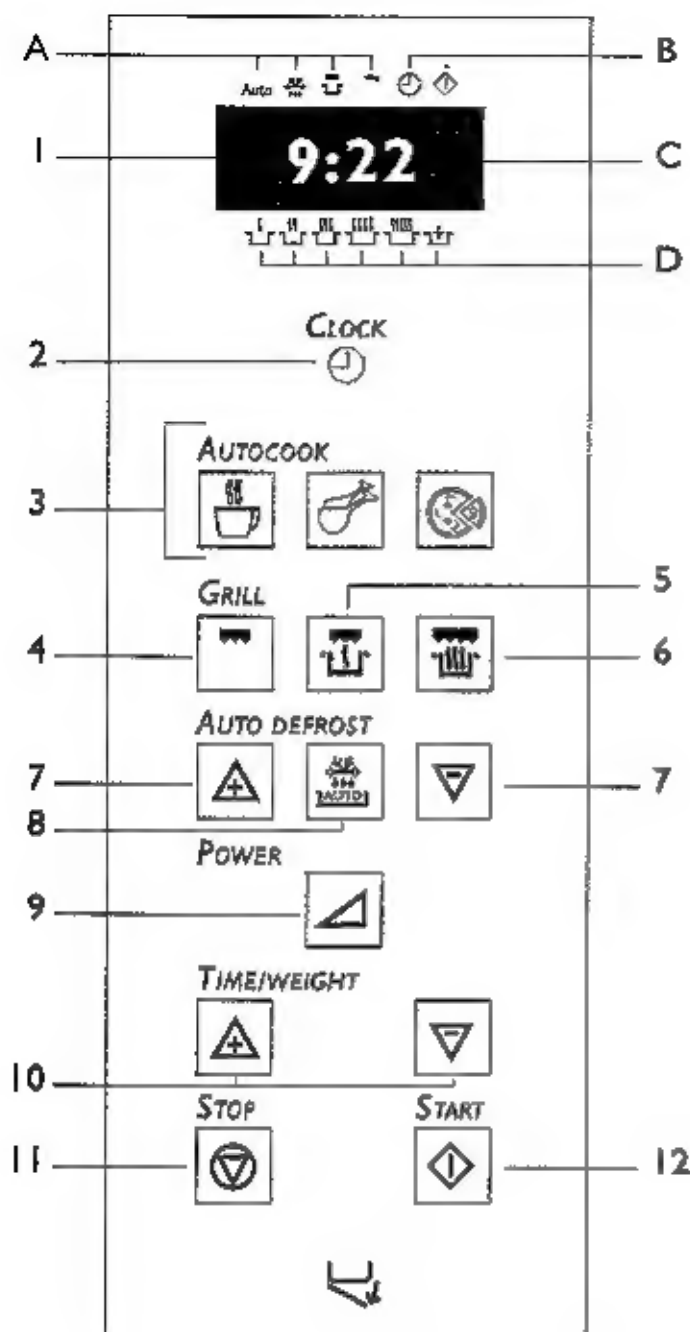
De onderdelen van de oven



Mischelinge onderdelen van de oven

1. Binnenruimte van de oven.
Reinig de binnenruimte na iedere gebruik.
2. Raam van de ovendeur. Hierdoor kunt u tijdens de bereiding het voedsel zien en controleren.
3. Ovendeur. De ovendeur dient tijdens de bereiding altijd goed gesloten te zijn.
4. Deurvergrendeling.
5. Veiligheidsachakelaar.
6. Bedieningspaneel.
7. Draaiplateau. Dient bij de bereiding altijd te worden geplaatst.
8. Drager van het draaiplateau. Dient altijd onder het glazen draaiplateau te worden geplaatst.
9. Deuropener
10. Typeplaatje.

- A Grillclement, Quartz.
B 1 Grillplateau hoog en 1 Grillplateau laag.
C Aandrijfas voor het draaiplateau.











Bedieningspaneel

1. Scherm.
 2. Regeling van de klok.
 3. Functietoetsen.
 4. Grillen, 1500W.
 5. Koken en grillen, 150W.
 6. Koken en grillen, 450W.
 7. Aanpassen van de tijd voor automatische ontdooing/directe toegang.
 8. Automatisch ontdooien.
 9. Vermogen.
 10. Drukknop - om de tijd en het gewicht te regelen.
 11. Opheffen/Stop.
 12. Start.
- A. Verkliekerlichtjes ter aanduiding van de kookmodus.
- B. C. Verkliekerlichtje dat aanduidt dat u de gewenste kooktijd moet inbrengen, de oven moet starten of het gewicht van het voedsel moet aangeven worden.
- D. 150W, 300W, 450W, 700W, 800W, 900W verkliekerlichtjes ter aanduiding van het vermogen.

De klok regelen

Als u de stekker van de oven voor het eerst in het stopcontact steekt of na een stroomonderbreking, zijn de nummers op het scherm op 0:00 geschakeld. Volg de hiernaast beschreven procedure om de klok te regelen.

Voorbeeld : om de klok op 4:30 te regelen.

-
- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Druk op Opheffen/Stop |
| 2. |  | Druk op de Kloктоets |
| 3. |   | Druk op de drukknop tot u de 4 uursaanduiding op het scherm ziet verschijnen. |
| 4. |  | Druk op de Kloктоets |
| 5. |   | Druk opnieuw op de drukknop tot u 4:30 op het scherm ziet verschijnen |
| 6. |  | Druk op de Kloктоets om de ingestelde tijd te programmeren en de klok in gang te zetten. |
-

Koken met de Microgolven

De basismethode voor het koken met de microgolfoven maakt het u mogelijk voedsel tegen een bepaalde uurtijd klaar te hebben.

Zo is er niet alleen het maximale vermogen, maar ook nog 4 andere niveau's, die zelf kunt bepalen tussen 100W en 900W voor het voedsel dat langzamer bereid moet worden.









Voedsel met een hoog vochtgehalte moet op het maximum vermogen gekookt worden. Dit is de snelste kookmethode die bovendien de natuurlijke smaak en samenstelling van het voedsel het best verzekerd.

Als u tijdens het koken wil nagaan wat het vermogensniveau is, druk op de toets Vermogen. Het overeenkomstige niveau verschijnt dan op het scherm.

Handmatig ontdooien

Voor handmatige ontdooiing (zonder gebruik) te maken van de Automatische ontdooiingstoets), gebruikt u 150W. Wil u de ontdooiing van voedsel van meer dan 450g versnellen, dan mag u de oven 3 minuten lang op het hoogste vermogen zetten, en nadien op 150W totdat het voedsel volledig ontdooid is weer.

Voorbeeld: Het koken met 450W gedurende 1 min 30 seconden:







1.  Druk op Opheffen/Stop
2.  Druk vier maal op de Vermogens toets. Het lichtje boven  gaat aan en het tijdsignaal flitst op.
3.   Druk op de   drukknop tot 1:30 op het scherm verschijnt.
4.  Druk op Opheffen/Start

OPMERKING:

De tijdverlengingen voor de Drukknop   zijn als volgt:

Tijd	Verlenging
0-5 min.	15 sec.
5-10 min.	30 sec.
10-30 min.	1 min.
30-90 min.	5 min.

Om de variabele niveaus instellen gaat u als volgt te werk:

	900W	1 maal drukken
	800W	2 maal drukken
	700W	3 maal drukken
	450W	4 maal drukken
	300W	5 maal drukken
	150W	6 maal drukken

Voorbeelden voor de verschillende vermogens

Watt	%	Voorbeelden
150	17	Warmhouden Ontdooien. Warmhouden.
300-450	50	Ontdooien. Garen van casserole en stampot. Garen van vlees.
700	78	Garen van casserole en stampot. Custard pudding en kaastaart.
800	89	Cake bakken. Opwarmen van diepvriesmaaltijd.
900	100	Vis of groente bakken. Verwarmen bruineerschaal.

Kooktijden voor gerechten

- Gebruik de door de fabrikant van het voedsel opgegeven kooktijd als een richtlijn. Indien blijkt dat het voedsel na de verstreken tijd niet door en door gloeiend heet is, verhít het dan opnieuw enige tijd in de magnetronoven.
- Regelmatig roeren is belangrijk met name voor sauzen en casseroles.
- Nagaren is eveneens een belangrijk onderdeel van het kookproces. Het betekent dat u, nadat de kooktijd verstreken is, het gerecht nog enige tijd laat rusten om de temperatuur het voedsel te laten egaliseren.

Ontdooiingstijd met gebruik van 150W

Sommige voedingsmiddelen – bijvoorbeeld brood en fruit kunnen met behulp van gewichtsontdooing niet ontdooid worden, maar wel als de vermogensschakelaar handmatig op 150W gezet

VOEDSEL	BEREIDING	(150W)	RUSTTIJD
Brood			
Broodjes, ongesneden	Plaats op een microgolf rooster of op keukenpapier. Keer halverwege de onttooiings tijd.	8-10 min.	10-15 min.
Groot brood gesneden	Plaats op een microgolf rooster of op keukenpapier. Keer halverwege de onttooiings tijd.	10-13 min.	10-15 min.
2 sneden	Plaats op keukenpapier.	45-60 sec.	5 min.
1 broodje	Plaats op keukenpapier.	45-60 sec.	5 min.
2 broodjes	Plaats op keukenpapier.	1-1,5 min.	5 min.
Taarten en gebakjes			
Taart, 340g	Haal de taart uit de verpakking, plaats ze op een bord.	8-11 min.	15-30 min.
Pastel (gekookt), 450g	Haal de taart uit de verpakking, plaats ze op een bord.	8-11 min.	15-30 min.
Kwarktaart 450g	Haal de taart uit de verpakking, plaats ze op een bord.	6-9 min.	15-30 min.
Korstdeeg 450g	Verwijder de verpakking, plaats ze op een bord.	7-9 min.	15-30 min.
Boter			
250g (1 pakje)	Verwijder de verpakking en plaats de boter op een bord.	3-4 min.	5-10 min.
Fruit			
225g zacht fruit	Leg het fruit in één enkele laag in een ondiepe schaal.	4-6 min.	5-10 min.
450g zacht fruit	Leg het fruit in één enkele laag in een ondiepe schaal.	6-8 min.	5-10 min.
Bordmaaltijd			
400g	Bedek met een bord of met een riet hechtende PVC-folie, verwarm gedurende 3-4 in. in de microgolf op 900W.	7-8 min.	5-10 min.
Groenten			
U hoeft de groenten voor het koken niet te ontdooien, alle groenten kunnen ontdooid en bereid worden op de stand 900W.			

Het grillen

Deze methode is ideaal voor het toosten van brood.
Vergeet echter niet dat de oven warm wordt. Plaats het
voedsel altijd op een grillrooster. De grilltijd kan tot
maximaal 30 minuten duren.

Voorbeeld : de oven voor 15 minuten laten grillen.

1.  Druk op Opheffen/Stop
2.  Druk op de Grill toets. Het grill verdikkerlichtje gaat branden
en de tijd flitst op het scherm.
3.   Druk op de   drukknop tot u 15:00 op het scherm ziet
verschijnen
4.  Druk op Start



Advies tabel voor grillen

Soort	Aantal (gewikt in g)	Tijdsduur in min	Opmerkingen
Toast	2 sneetjes	6 - 8	
Toast met kaas	4 sneetjes	10 - 12	6 - 8 min zonder en dan 3 - 5 min. met de kaas
Bacon	4 plakken (120)	10 - 12	
Pizza compleet		5 - 8	
Varkensgehakt	2 (400)	30 - 35	Bestrijken met olijfolie, kruiden naar smaak.
Biefstuk	2 (400)	15 - 20	
Worstjes	6 (300)	14 - 16	







Opmerkingen: Plaats een bord onder het grillplateau op het draaiplateau om het vet op te vangen. Keer, behalve de
pizza's alle gerechten halverwege de ingestelde tijdsduur.

Microgolf met grill













Met deze oven hebt u de keuze tussen twee microgolf met grill mogelijkheden:

-  Grill met micro 150W
-  Grill met micro 450W

Voorbeeld: Het regelen van microgolfoven met grill, waarbij u de grill met micro 150W gedurende 10 minuten gebruikt.

1.  Druk op Opheffen/Stop
2.  Druk op Kook en Grill toets. Het verlichterlichtje voor Dual licht op en de tijd flinkt op het scherm
3.   Druk op de   drukknop tot 10:00 op het scherm verschijnt
4.  Druk op Start

Aanbevelingen voor grillen met grill

Sort	Aantal (gewicht in g)	Stand	Tijdsduur in min	Opmerkingen
Bacon	4 plakken (120)		8 - 10	
Rosbief met been	(1000)		30 - 35	Bestrijken met olijfolie, kruiden naar smaak. 15 - 20 min nagaren.
Varkenslende	(1000)		30 - 35	
Varkensgehakt	2 (300)		15 daarna keren en 12 alleen gril	
Kip	(1000)		30 - 35	Bestrijken met olijfolie, kruiden naar smaak.
Kippepoten	4 (500)		22 - 25	
Hamburger: diepvries vers	4 (200) 4 (400)	 	12 - 15 12 - 15	Keer na 7 - 8 minuten.
Worstjes	12 (650)		14 - 15	
Vissticks	2 (350)		18 - 20	Bestrijken met olijfolie kruiden naar smaak
Kant-en-klaar: Lasagne Aardappelpurée	(400) (350)	 	7 - 9 6 - 9	

Opmerkingen: Plaats in het geval van vlees een bord onder het grillplateau op het draaiplateau om het vet op te vangen. Keer, behalve kant-en-klaar gerechten, alle gerechten halverwege de ingestelde tijdsduur.

Automatische Gewichtsontdooing

Deze functie maakt een degelijke ontdooing mogelijk voor diepgevroren voedsel. Met behulp van een + en - toets wordt de ontdooingstijd indien nodig verlengd of verkort.

Fauze

Dit kenmerk heeft een ingebouwd pauzemechanisme zodat het voedsel nagekeken en herschikt kan worden. De oven stopt op het einde van de eerste ontdooingsperiode (ongeveer 1/4 van de volledige ontdooingstijd). Als u tijdens de pauze de deur niet

opent, dan start de oven opnieuw na 11 minuten en begint de tweede ontdooingsperiode.











Zie bladzijde 18 tot 20 voor het uitleggen van het automatisch ontdooien.

OPMERKING:

De gewichtstoenames worden met de   drukknop als volgt geregeld:

GEWICHT	TOENAME
0.1-2.0 Kg	0.1 Kg
0.2-4.4 Lb	0.1 Lb






Voorbeeld: het gebruik van de + toets om 1,0 kg voedsel te ontdooien:

1.  Druk op Ophffen/Stop
2.  Druk op Automatisch ontdooien. Het woord DEF verschijnt op het scherm en het gewicht flakkert op
3.   Druk op de   drukknop tot er 1,0 kg op het scherm verschijnt
4.  Druk op  (7) om de ontdooingstijd zoals gewenst te doen toenemen. Op het scherm verschijnt er een , alsook de Start-aanduiding
5.  Druk op Start




Tips voor het ontdooien

1. Als u niet precies weet hoe lang de ontdooingstijd is, kunt u hem beter onderschatten. Het voedsel zal ook tijdens de rustperiode nog verder ontdooien.
2. Haal het voedsel zo vlug mogelijk uit elkaar.
3. Grote stukken, zoals een gebrad, moeten halverwege de ontdooingstijd gekeerd worden.
4. Verwijder ontdooide voedsel zo vlug mogelijk.
5. Open de verpakking of neem ze weg vooraleer u begint te ontdooien.
6. Plaats het voedsel in een grotere schaal dan die waarin het ingevroren werd. Op die manier kunt u er gemakkelijker in roeren.
7. Bij het ontdooien van gevogelte keert u eerst de borst naar de onderkant. Halverwege de ontdooingstijd draait u het gevogelte om. Delicate delen zoals de topjes van de vleugels kunnen met kleine stukjes folie afgedekt worden.
8. De rustperiode is heel belangrijk, in het bijzonder voor grote, homogene voedingsstoffen die niet geroerd kunnen worden. Danzij deze periode kan de kern van het voedsel volledig ontdooit raken vooraleer de eigenlijke bereiding begint.

Tableau: Accus Direct

Quantité	Temp	Utensiles	Préparation	Pause	Après	Ajuster +/-
Morc. de poulet						
1 morceau = 225g 1, 2 pièces	-18°	Grille- support haute	Essuyer le poulet. Badigeonner avec un peu de matière grasse. Assaisonner.	Retourner	Temps de repos: 2 min	Ajuster  (7) pour dorer à point le poulet.
Pizza						
Surgelée 100g, 300g, 400g, 500g	-18°C	Grille- support basse	Enlever le conditionnement.	Non		Ajuster  (7) Ajuster  (7) pour les pizzas avec peu de garniture.
Liquides						
Café, Lait Soupe 1 tasse = 200 ml	5-10°C 17-30°C	Tasses	Ne pas couvrir. Si vous chauffez 1 tasse la placer sur le bord du plateau.	Non	Remuer	Soup  (7) Lait  (7)

Echte vee: Automatische Gewichtsonderooging

TOETS		BEREIDING	RICHTLIJNEN BIJ PAUZE	RUSTTIJD
VOEDSEL	AANPASSEN			
Spek	NEEN	Zo vlug mogelijk van elkaar scheiden. De uiteinde van het spek met zachte stukjes folie afschermen.	Van elkaar scheiden. Ontdooide sneden weghalen, de overblijvende sneden in één enkele laag schikken en beide uiteinden met zachte stukjes folie afschermen.	5-10 min.
Magere varkens-ribben	NEEN	Als het vlees in één blok bevroren is, zo vlug mogelijk van elkaar scheiden. Beide uiteinden met zachte stukjes folie afschermen.	Neem folie weg, haal ontdooide stukken weg en herschik de andere stukken.	10-15 min.
Varkens-t gebrad	 (7)	Plaats op een omgekeerd schotelkje op een bord of een ovenvast rooster. Scherm dunne delen en rande af met magnetron folie.	Neem folie weg en keer om	30-40 min.
Kip Volledige kip	 (7)	Gebruik een omgekeerd schotelkje op een bord of een ovenvast rooster. Plaats de kip met de borst naar beneden. Bescherm de vleugels, de poten en de hals met magnetron folie.	Neem folie weg; keer om en scherm warme delen met folie af.	30-40 min.
Stukken kip	NEEN	Schermdunne delen en uiteinden af met magnetron folie. Schik de dikste delen aan de rand van het bord.	Neem folie weg. Keer om en schik dikste delen aan de rand van het bord.	10-15 min.
Kalkoen Stukken kalkoen	 (7)	Gebruik een microgelfrooster of een ondiep bord. Scherm de dunne delen met magnetron folie af en schik de dikste delen aan de rand van het bord.	Neem folie weg. Keer om en bescherm warme delen.	10-15 min.

TOETS		BEREIDING	RICHTLIJNEN BIJ PAUZE	RUSTTIJD
VOEDSEL	AANPASSEN			
Vis				
Visfilets	NEEN	Gebruik een ondiep bord of een microgolfrooster. Schik de filets in een gelijkmatige laag. Als ze in één blok bevrozen zijn, scheid ze dan zo vlug mogelijk van elkaar. Scherm de staart en de dunne uiteinden met magnetron folie af.	Neem folie weg, keer om, herschik de filets en leg de dunne delen onder de dikkere delen van de vis	5-10 min.
Vissteaks	NEEN	Gebruik een ondiep bord of een microgolfrooster. Schik den vissteaks in een gelijkmatige laag. Als ze in één blok bevrozen zijn, scheid ze dan zo vlug mogelijk van elkaar. Scherm de randen van de steaks met magnetron folie af.	Neem folie weg, keer om, herschik.	5-10 min.
Volledige vis	NEEN	Gebruik een ondiep bord of een microgolfrooster. Als u meer dan één vis bereidt, schik ze dan afwisselend met de kop naar de staart. Scherm de uiteinden met magnetron folie af.	Neem folie weg, keer om en herschik.	5-10 min.

Het koken met twee fasen

Deze functie is ideaal als u in verschillende fasen wil koken. Zo kunt u verschillende vermogens kiezen alsook verschillende functies op een gewenst ogenblik. Al deze fasen moeten wel geprogrammeerd zijn op het ogenblik dat u de oven start.

In de volgende tabel ziet u de mogelijke combinaties als u met verschillende fasen kookt:

eerste	tweede	derde
Micro	Micro	Micro
Micro	Micro	–
Micro	Micro	Grill
Micro	Micro	Dual
Micro	Grill	–
Micro	Dual	–

Voorbeeld: als u 10 minuten op 450W met microgolven wil koken, en dan 5 minuten wilt Grillen

1.  Druk op Ophouden/Stop
2.  Druk 4 maal op Vermogen. Het verklekkerlichtje boven  licht op en de tijd flinkt op het scherm
3.   Druk op de   drukknop tot 10.00 op het scherm verschijnt
4.  Druk op Grill. Het  verklekkerlichtje licht op en de tijd flinkt op het scherm
5.   Druk op de   drukknop tot 5.00 op het scherm verschijnt.
6.  Druk op Start

OPMERKING:

Na het koken met grill of met microgolf met grill kunt u de microgolfoven niet meer programmeren.

Functietoetsen







Vloeistoffen, pizza's, stukken kip, hebben allemaal specifieke toetsen op deze oven.

Met behulp van deze toetsen kunt u het voedsel automatisch koken. Daartoe volstaat het een aantal keren op de overeenkomstige toets te drukken (volgens de richtlijnen) en vervolgens op start.

Eventueel kunt u met de +/- toets het eindresultaat nog wat aan uw persoonlijke smaak aanpassen. Mettertijd zal u de kooktijd precies zo leren instellen dat het eten voor u ideaal bereid is.

Zie pagina 23 voor de rischlijnen voor het koken met directe toegang.

Voorbeeld: een pizza bereiden van 400g met behulp van de directe toegang, goed gebakken.

1.  Druk op Opheffen/Stop
2.  Druk 3 maal op de directetoegangstoets van de "Pizza"-functietoets. Op het scherm verschijnt 400g.
3.  Druk op de  (7) toets op het gewenste niveau. Het  verschijnt op het scherm.
4.  Druk op Start

Breng de gewenste hoeveelheid in door op de passende toets te drukken.

VLOEISTOFFEN

Druk op toets 

om te bereiden

- | | |
|---|----------|
| 1 | 1 kopje |
| 2 | 2 kopjes |
| 3 | 3 kopjes |
| 4 | 4 kopjes |

Pizza

Druk op toets 

om te bereiden

- | | |
|---|------|
| 1 | 100g |
| 2 | 300g |
| 3 | 400g |
| 4 | 500g |






STUKKEN KIP

Druk op toets 

om te bereiden

- | | |
|---|-----------|
| 1 | 1 stuk |
| 2 | 2 stukken |













Externe voor Directe Toegang

VOEDSEL HOEVEEL- HEID	BEGIN- TEMPE- RATUUR	GEREI	BEREIDING VOOR HET KOKEN	BIJ PAUZE	DAARNA	REGELING +/-
Stukken kip						
1 stuk= ongeveer 225g (gekoeld) 1. 2 stukken	5°C	Hoog rooster	Was en droog de kip. Be- strijk met olie en kruid. Plaats op het hoge rooster. Bereid met de huid naar beneden, zo bereikt u de beste resultaten.	Keren en kreuden	2 minuten rust	Regeling  (7) voor een goed gekookte afwerking voor heel koude stukken kip.
Voor stukken kip, poten enz.			Plaats een ovenvast bord op het draaiplateau u om vocht op te vangen.			
Pizza						
diepvries 100g. 300g. 400g. 500g	-18°C (diepvries)	Laag rooster	Haal uit de verpakking. Plaats op het lage kook- rooster. Zorg ervoor dat de toplaag gelijkmatig over de pizza verdeeld is, zo bereikt u de beste resultaten	Geen pauze	Geen rust	Regeling  (7) Regeling  (7) voor pizzas met een kaastoplaag of voor de pizzas met een heel dunne toplaag.
Vloeistof						
melk, koffie, soep 1 kopje= 200 ml 1, 2, 3 of 4 kopjes	5-10°C 17-30°C	Kopjes	Niet bedekken. Schik de kopjes gelijk- matig aan de rand van het draaiplateau. Als u slechts één kopje verwarmt, plaats het dan aan de rand van het plateau	Geen pauze	Goed roeren	Soep  (7) regeling Melk  (7) regeling

Het kinderslot

Deze oven is beveiligd tegen ongewild gebruik door een kind.








Het instellen van het kinderslot:

1.  Druk op Opheffen/Stop
 2.  Druk op de kloktoets
 3.   Druk op de   drukknop tot u 11: op het scherm ziet verschijnen
 4.  Druk op de kloktoets
 5.   Druk opnieuw op de   drukknop tot u 11:11 op het scherm ziet verschijnen.
 6.  Druk op Start. Het verklikkerlichtje "L" licht op en de uurtijd verschijnt opnieuw op het scherm.
-

Als u het kinderslot wil opheffen, hoeft u deze procedure alleen maar te herhalen. De 1. zal dan van het scherm verdwijnen, en de uurtijd verschijnt opnieuw op het scherm.

Selectie van Gewichtseenheden

Deze oven kan zowel op kilo's als op Engelse ponden voorgeregeld worden. De selectie van de ene of de andere eenheid gebeurt nadat de stekker voor het eerst in het stopcontact is gestoken of na een stroomonderbreking. De oven is standaard op kilo's geregeld, zodat u dit enkel hoeft aan te passen als u Engelse ponden wil aangeven.

-
- | | | |
|----|---|--|
| 1. | | Op het scherm flinkt 0:00 |
| 2. |  | Druk opnieuw op  (7). Nu ziet u Kg verschijnen. De regeling staat op "Kg" (kilo) |
| 3. |  | Druk opnieuw op  (7). Nu ziet u Lb verschijnen. De regeling staat op "Lb" (Engelse ponden) |
| 4. |  | Als u opnieuw  (7) drukt, staat de regeling opnieuw op "Kg" |
| 5. |  | Druk op Opheffen/Stop |
-

Praktische tips

- Houd de oven schoon – probeer morsen te voorkomen en reinig ook de ruimte onder het glazen draaiplateau en de binnenkant van de deur.
- Gebruik ruime en bij voorkeur ronde of ovale schalen met een deksel.
- Gebruik geen metalen schalen of schalen met metalen decoraties. Bepaalde plastics kunnen smelten en vervormen door de warmte van het voedsel.
- Dek het voedsel tijdens de bereiding af. Gebruik hiervoor een glazen deksel, een bord of vetvrij papier.
- Brood en gebak kunt u direct in een broodmandje of op keukenpapier ontdooien.
- Indien stenswaren in een diepvriesverpakking, zoals bijv. een plastic zak, worden opgewarmd, dient u deze te openen. U mag geen verpakkingen gebruiken die voorzien zijn van metaal of metalen decoraties. Verwijder metalen clips, aluminiumfolie, etc. U kunt kleinere stukken aluminiumfolie gebruiken voor het afdekken van kwetsbare delen zoals kippepootjes.
- Etenwaren welke voorzien zijn van een omhulsel of schil, bijv. aardappelen of worstjes, dient u lek te prikken met een vork. Kook geen eieren in de oven,

deze kunnen exploderen.

- Leg de grootste, dikste stukken aan de buitenkant in de schaal en snij het voedsel bij voorkeur in gelijke stukken. Plaats hetgeen u gaat bereiden midden in de oven.
- Roeren of keren van het voedsel is een goede manier om tot een gelijkmatiger warmteverdeling te komen.
- Kies altijd een kortere bereidingstijd dan die in het recept wordt aangegeven. Het is beter om, indien nodig, extra tijd toe te voegen dan om de bereiding te lang te laten duren. Hoe groter de hoeveelheid, des te langer de bereidingstijd.
- Gebruik weinig of geen water. Bepaalde gerechten hebben slechts weinig vocht nodig.
- Verminder de hoeveelheid zout en kruiden, aangezien er geen smaak verloren gaat in het kookvocht. Zout absorbeert water en kan daardoor het resultaat beïnvloeden. Voeg kruiden achteraf toe.
- Laat het voedsel enkele minuten staan zodat de warmte over het voedsel kan worden verdeeld.
- Gebruik alleen een voor de magnetron geschikte braadthermometer.
- Gebruik ovenwanten wanneer u iets uit de oven pakt. Het opgewarmde voedsel kan ervoor zorgen dat de schaal erg warm wordt.

Schoonmaken en onderhoud

LET OP! Haal voor het schoonmaken de stekker van de oven uit het stopcontact.

Gebruik geen ovenreinigers of andere sterke, bijtende of schurende schoonmaakmiddelen. Reinig de buiten- en de binnenkant van de oven met een zachte, vochtige doek, gebruik indien nodig een beetje afwasmiddel.

Verwijder het draaiplateau door het gelijktijdig met twee handen op te tillen en het uit de oven te nemen. Verwijder spatten, gemorste of overgekookt voedsel en eventuele kruimels zo snel mogelijk. Door opeenhoping van vet en spatten kan er lekkage van magnetronenergie ontstaan. Gebruik een zachte, vochtige doek en indien nodig een beetje afwasmiddel. Reinig ook de deur, de randen van de deur, het glazen plateau en de ruimte onder het plateau.

Wanneer u het draaiplateau terugzet, zorg er dan voor dat de naaf van het draaiplateau op de aandrijfaspast.

Service en reserveonderdelen

Voor service en voor reserveonderdelen kunt u zich wenden tot uw leverancier of tot **ELGROEP SERVICE**. Hierbij dient u het produktnummer en de naam van het type oven te weten. Deze informatie vindt u op het typeplaatje links.

Noteer deze gegevens hier zodat u ze indien nodig bij de hand heeft.

LET OP! Bewaar uw kwitantie of uw aankoopnota.

Model: _____

Produktnummer: _____

Aankoopdatum: _____

Technische gegevens

Afmetingen buitenkant	Breedte	550 mm	Netspanning	220-230 V, 50 Hz
	Hoogte	350 mm		enkele fase
	Diepte	415 mm	Zekering, minimaal	16A, tijdsvertraging
Afmetingen binnenruimte	Breedte	348 mm	Aansluitwaarde	2800 W
	Hoogte	251 mm	Magnetronvermogen	900 W
	Diepte	352 mm	Grillvermogen	1300 W
Volume binnenruimte		30 liter	Gewicht ca.	23 kg

Garantiebepalingen en service voor de Benelux

Bij aanspraak op kosteloos herstel dient het origineel van de betreffende aankoopnota of kwitantie te worden getoond of

Algemene garantiebepalingen

- 1 De fabrikant verleent één jaar garantie op het op de bijbehorende koopnota vermelde apparaat, gerekend vanaf de koopdatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet, welke het gevolg is van een materiaal- en/of konstruktiefout, heeft de koper het recht op kosteloos herstel.
- 1a Voor stofzuigers, bedoeld voor huishoudelijk gebruik, geldt een algemene garantieperiode van twee jaar. Accessoires zijn aan directe slijtage onderhevig; deze verbruiksartikelen zijn derhalve van garantie uitgesloten.
- 2 De fabrikant verleent één jaar garantie op door haar servicedienst uitgevoerde herstelwerkzaamheden en het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, gerekend vanaf de herstdatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet, welke het direkte gevolg is van de uitgevoerde herstelwerkzaamheden of het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, heeft de koper het recht op kosteloos herstel. Door de uitvoering van herstelwerkzaamheden wordt de algemene garantieperiode, welke het gehele apparaat omvat, niet verlengd.
- 3 Servicebezoeken aan huis worden alleen gebracht voor grote, moeilijk transporteerbare apparaten, per definitie: wasautomaten, trommeldroogautomaten, afwasautomaten, koelkasten, diepvrieskasten/-kisten, ovens, fornuizen en inbouwapparaten.
- 3a De regeling als bedoeld onder punt 3 geldt ook voor caravankoelkasten, mits de plaats waar zich het apparaat bevindt binnen de landsgrenzen ligt en over normale, voor het autoverkeer opengestelde wegen bereikbaar is. Voorts dient ten tijde van het bezoek het apparaat en de eigenaar of diens gemachtigde plaatsvervanger, op de afgesproken bezoekplaats aanwezig te zijn.
- 4 Indien, naar het oordeel van de fabrikant, het apparaat zoals bedoeld onder punt 3 naar haar servicewerkplaats getransporteerd moet worden, dan geschiedt dit transport op de door de

fabrikant vastgestelde wijze en voor rekening en risico van de fabrikant.

- 5 Alle niet onder punt 3 en punt 3a genoemde apparaten, alsmede apparaten welke wel de betreffende functionele eigenschappen hebben maar daarnaast juist bedoeld zijn voor gemakkelijk transport, dienen franko aan het adres van de servicedienst verzonden of aangeboden te worden. Binnen de algemene garantieperiode vindt terugzending voor rekening van de fabrikant plaats.
- 6 Indien een onder garantie en binnen de algemene garantieperiode vallend defect aan een apparaat niet hersteld kan worden, vindt kosteloze vervanging van het apparaat plaats.

Garantie uitzonderingen

- 7 Voor koel-/vries-motorkompressoren (exklusief startrelais en motorbeveiliging) geldt een aflopende garantieperiode, in gelijke percentages van 20 procent per jaar, van vijf jaar na koopdatum van het op de bijbehorende koopnota vermelde apparaat, met inachtnaam van volledig kosteloos herstel binnen de algemene garantieperiode. Na de algemene garantieperiode worden bezoek-, arbeidsloon- en bijkomende materiaalkosten in rekening gebracht.

Garantie uitsluitingen

- 8 Het kosteloos uitvoeren van herstel- en/of vervangingswerkzaamheden, zoals bedoeld in de betreffende hieraan voorafgaande punten, is niet van toepassing indien:
 - de aankoopnota of kwitantie, waaruit tenminste de aankoopdatum en de identifikatie van het apparaat blijkt, niet getoond kan worden of niet meegezonden werd;

- het apparaat voor andere, of ook voor andere dan de huishoudelijke doeleinden waarvoor het apparaat bestemd is gebruikt wordt;
- het apparaat niet volgens de aanwijzingen in het installatievoorschrift of de gebruiksaanwijzing geïnstalleerd, bediend, gebruikt of behandeld wordt;
- het apparaat op ondeskundige wijze door daartoe niet bevoegde personen hersteld of gewijzigd werd.

- 8a Indien het apparaat zodanig ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst is dat de benodigde tijd voor het uit- en inbouwen samen meer dan dertig minuten bedraagt, dan worden de hierdoor onstane extra kosten aan de eigenaar in rekening gebracht.
- 8b Schade welke ontstaat door het, met toestemming van de eigenaar, op abnormale wijze uit- of inbouwen van een apparaat, kan niet op de fabrikant of haar servicedienst verhaald worden.
- 8c Beschadigingen, zoals krassen en deuken of zoals breuk van uit- of afneembare delen, welke niet ten tijde van de aflevering ter kennis van de fabrikant gebracht worden vallen niet onder garantie.

Belangrijk advies

De konstruktie van dit apparaat is zodanig dat de veiligheid daarvan gewaarborgd is. Ondeskundige reparaties kunnen echter de veiligheid in gevaar brengen. Terwille van een blijvende veiligheid en ook om mogelijke schade te voorkomen, is het raadzaam dat reparaties uitsluitend verricht worden door personen die daarvoor de vereiste vakbekwaamheid bezitten.

Wij adviseren u herstel- en/of controlewerkzaamheden door uw vakhandelaar of door ELGROEP SERVICE te laten uitvoeren en uitsluitend originele DISTRIPARTS onderdelen te laten plaatsen.

Nederland	België / Belgique	Luxembourg / Luxemburg
ELGROEP SERVICE Vennootsweg 1, postbus 120 NL-2400 AC Alphen a/d Rijn Storingsmeldingen: Tel.: 0172-468300 Fax.: 0172-468366 Onderdelenverkoop: Tel.: 0172-468400 Fax.: 0172-468376 Telex: 39906 elgr	ELGROEP SERVICE Bergensesteenweg 719 B-1502 Halle (Lembeek) Thuisherstellingen: Dépannages à domicile: Tel.: 02-3630444 Fax.: 02-3630400 Wisselstukken: Pièces détachées: Tel.: 02-3630555 Fax.: 02-3630500 Telex: 22915 eluxbe	ELGROEP SERVICE 3, Route d'Arjon L-8009 Strassen: Dépannages à domicile: Kundendienst: Tel.: 45 33 50 Fax.: 45 84 34 Pièces détachées: Ersatzteile: Tel.: 45 33 50 Fax.: 45 84 34

